

Vens HAMNKROG

LUNCH OCH KVÄLLS MENY

På Vens Hamnkrog är vi passionerade om att erbjuda en autentisk matupplevelse som är inspirerad av vårt vackra lokala samhälle. Vi är stolta över att använda lokala råvaror från Ven, Skåne och Danmark i vår meny. Vårt kök är engagerat i att skapa vällagade, rustika rätter som är tillgängliga till humana priser.

Varmt välkomna till Vens Hamnkrog,

Lisa, Wojtek med personal.



UNDER DAGEN - FREDAG TILL SÖNDAG, VECKA 38

fram till 17 eller tills de tar slut

Räkmacka, hållakulla bröd, handskalade räkor, ägg, citronmajonnäs, citron (G, L, S) 185:-
Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

LUNCH

serveras mellan 12 och 15
inklusive filtrerat bordsvatten

Pommes 65:-
med dipp
Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: Lager

Pasta pesto 125:-
med ruccola pesto, saltorkade tomater och parmesan (V)
Dryckesförslag: Vin: Balatoni Syrah / Öl: Mörk och ljus lager

Lasagne 145:-
med tre sorters ost och oxfärs (G, L)
Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: IPA & Leffe

Klassisk fish & chips 195:-
torskfilé med pommes, ärtmos & tartarsås (G)
Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

Nothing F!shy & chips 195:-
vegansk filé med pommes & ärtmos (G, Vg)
Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager

BARNMENY

Lasagne, (G, L) 85:-

Fish & chips, panerad torskfilé med pommes och tartarsås (veg. alt. finns) (G, Ä) 95:-

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter
Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt

BOKA BORD PÅ: VENS HAMNKROG.SE

KVÄLLSMENY FREDAG 22 SEPTEMBER - VECKA 38

från 17:30.

AW - vid val av huvudrätt ett glas vin eller öl för 45:-.

Takeaway -20%

APPETIZERS

Bröd, med aioli (G)	45:-
Oliver	45:-
Bjärechips	45:-
Nötter (N)	45:-

FÖRRÄTTER

Chips med stenbitsrom Creme Fraiche, rödlök och stenbitsrom (G, L, S)	115:-
Vitello tonnato kalv med tonfisk och kapris Dryckesförslag: Vin: Cava Pregadéu Xarel-Lo, Bourgogne Côte d'Or / Öl: Lager	135:-

HUVUDRÄTT

Lasagne med tre sorters ost och oxfärs (G, L) Dryckesförslag: Vin: Majas Cortado / Öl: IPA & Leffe	155:-
Risotto med Karljohansvamp (V) och parmesan (V, G) Dryckesförslag: Vin: Balatoni Syrah / Öl: Mörk och ljus lager	175:-
Klassisk fish & chips torskfilé med pommes, ärtmos & tartarsås (G) Dryckesförslag: Vin: Majas Chardonnay, Picpoul de Pinet, Aretxaga, Cava / Öl: Lager & mörk lager	195:-
Prosciuttolindat fasanbröst Fasan från Ven serveras med örtgrillade grönsaker och pesto. (L) Dryckesförslag: Vin: Balatoni Cabernet Sauvignon, / Öl: Mörk lager & Leffe	215:-

BARNMENY

Fish & chips, panerad torskfilé med pommes och tartarsås (veg. alt. finns)	95:-
Prosciuttolindat fasanbröst, örtgrillade grönsaker (L)	125:-

DESSERT

Gelato choklad, passion, citron eller salt karamel	30:-
--	------

Allergi innehåll - (G) gluten, (L) laktos, (S) skaldjur, (N) nötter
Övrigt - (V) vegeteriskt, (Vg) veganskt

BOKA BORD PÅ: VENSHAMNKROG.SE



KVÄLLSMENY LÖRDAG 23 SEPTEMBER - VECKA 38

från 17:30.

ITALIENSK AFTON

oliver i örter

vitello tonnato

svamprisotto med Karljohansvamp

parmalindad fasanbröst

örtgrillade grönsaker

gorgonzola med hjortronmarmelad

chokladgelato med blåbär i rom

MENY 475:- / PERSON

VINPAKET 375:- / PERSON

ÖLPAKET FRÅN BENCHWARMERS 275:- / PERSON